

よしとみさんぽ

vol. 35

ちるぱん

第35回のよしとみさんぽ。今回は「ちるぱん」の黒瀬寿美子さんにお話を伺いました。

—パン屋さんをはじめたきっかけは？

主人が昔から料理好きで、家でパンをつくったとこ



よういちろう すみこ
陽一郎さん、寿美子さんご夫婦

ろとつても美味しいパンができたことがきっかけです。子ども達も小さかったので、子どもが進んで食べてくれるパンや無添加のパンなどを作っているうちに「自分の店を持ちたい」と夢を抱くようになりしました。私は「そのうちね〜」とまだ先の話だろうなと思っていたのですが、主人が「パン屋をしたいので仕事を辞める!!」と言ってきた時は、ちょうど3人目の子どもが産まれる時で、え...? いま? と思ったけど、夢を追う姿に反対もできませんでした。 (笑)それからは、毎日必死にパンの勉強をして、スタートは平成29年に中津市でオープンしましたが、地元吉富町でお店を持ちたいという強い思いから令和3年に今の場所に移転オープンしました。

—オープンしてから苦労したことは？

毎日が怒涛のように忙しく、特に仕込みが大変で帰りは夜遅くなって子育てとの両立にとても苦労しました。今では仕込みの時間や、やり方を工夫することで、家族と過ごす時間も大切にしています。

—「ちるぱん」お店の名前の由来は？

ちる(Chir)は、英語でゆったりする、まったりするという意味があり、お店に来てくれた方や子育てママさんがゆとりのお話できる空間を作りたくてこの名前にしました。

—たくさんメニューがありますが、どのように考えられているんですか？

メニューは主人が考えています。特に「季節限定」には力を入れていて、季節



たくさんパンを準備してお待ちしております!



こだわりのパンは全て国産小麦100%

にあったメニューを提供しており、おすすめは「バターロール系」です。今の時期ですと、春にちなんで季節限定「桜あん塩バターロール」(税込220円)が可愛くてとっても美味しいですよ。

—店頭に可愛いパンがたくさん並んでいますが、子ども達に人気のパンはどれですか？

メロンパン、フォンダンショコラ、くるくるフランク、あとは女の子に塩バターパンが人気です。意外と素材の味を活かしたシンプルなパンが好まれています。

—町民のみなさんにひとことお願いします。

吉富の子ども達には夢をもって何事にも挑戦してもらいたいと思います。主人もサラリーマンを辞めて夢であるお店を開くことができました。どんな夢でも諦めずに頑張ればいつかは叶うと思います。私たちもまだまだ挑戦を続けていきますので、新しい商品やお店の今後の展開にもご期待ください!

住所/今吉237-1
営業時間/10:30~16:00(売切れ次第閉店)
定休日/日、月曜日
電話番号/77-9219